CARTA AO CLIENTE

Prezado Cliente,

Ficamos muito honrados e agradecidos pela escolha de nosso equipamento.

Neste manual você encontrará as informações necessárias para operar o equipamento de forma segura, para instalá-lo corretamente, e sobre como operá-lo e mantê-lo limpo. Observe-as com atenção para obter o máximo de sua amassadeira. Em caso de perda deste manual, no site da Prática você encontrará uma versão eletrônica.

A instalação deverá ser feita de acordo com as instruções do fabricante e por pessoas qualificadas, respeitando as normas em vigor. Este equipamento foi desenvolvido e fabricado para exercer a função de preparar massas. Qualquer outra utilização é considerada imprópria.

Sua experiência e criatividade são insubstituíveis. Sinta-se a vontade para entrar em contato conosco em caso de dúvidas, críticas ou elogios.

Equipamento concebidopara garantia de operação segura, em atendimento àsseguintes disposições regulamentadoras:

- *Normas Regulamentadoras do MTE (especialmente NR-10, NR-10 e NR-15).*
- *Normas Técnicas Brasileiras aplicáveis (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionais das quais o Brasil é signatário (especialmente ISO e IEC), na ausência ou inaplicabilidade das Normas Técnicas Brasileiras (ABNT NBR).*
- *Normas Técnicas Internacionalmente aceitas (especialmente as normas da Comunidade Europeia - EN), na ausência ou inaplicabilidade das normas ABNT NBR e de normas internacionais oficiais.*
- *Nota Técnica 94/2009, do MTE.*

A vida útil do equipamento e dos componentes de segurança é de aproximadamente 10 anos, em condições normais de uso.

Nossa missão

É levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

Nosso compromisso

• Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes;
• Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes;
• Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aosclientes.
• Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
• Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

SUMÁRIO

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

INFORMAÇÕES DA NORMA

a) Razão social, CNPJ e endereço do fabricante ou importador; **(página 30).**
b) Tipo, modelo e capacidade; **(página 07).**
c) Número de série ou número de identificação e ano de fabricação; **(página 07).**
d) Normas observadas para o projeto e construção da máquina ou equipamento; **(página 03).**
e) Descrição detalhada da máquina ou equipamento e seus acessórios; **(páginas 09, 11, 12 e 13).**
f) Diagramas, inclusive circuitos elétricos, em especial a representação esquemática das funções de segurança; **(páginas 13, 14, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27 e 28).**
g) Definição da utilização prevista para a máquina equipamento; **(página 09).**
h) Riscos que estão expostos os usuários, com as respectivas avaliações quantitativas de emissões geradas pela máquina ou equipamento em sua capacidade máxima de utilização; **(página 08).**
i) Definição das medidas de segurança existentes e daquelas a serem adotadas pelos usuários; **(páginas 13 e 14).**
j) Especificações e limitações técnicas para a sua utilização com segurança; **(página 13).**
k) Riscos que podem resultar de adulteração ou supressão de proteções e dispositivos de segurança; **(página 15).**
l) Riscos que podem resultar de utilizações diferentes daquelas previstas no projeto; **(página 16).**
m) Procedimentos para utilização da máquina ou equipamento com segurança; **(páginas 15 e 16).**
n) Procedimentos e periodicidade para inspeções e manutenção; **(página 17).**
o) Procedimentos a serem adotados em situações de emergência; **(página 16).**
p) Indicação da vida útil da máquina ou equipamento e dos componentes relacionados com a segurança; **(página 03).**
q) Ruído dentro do limite estabelecido pelo anexo 01 da NR15 que é de 85dB (A)
AE40 V1 – 55,2 a 56,1 dB(A) ; V2 – 57,9 a 58,2dB(A)
AE80 V1 – 56,8 a 57,9dB(A) ; V2 – 60,7 a 61dB(A)

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

1. APRESENTAÇÃO

1.1 Recebimento do Produto

Ao receber o produto certifique-se que o mesmo não sofreu nenhum dano proveniente do transporte, tais como:

- ✓ Amassados;
- ✓ Riscos na pintura;
- ✓ Quebra de peças;
- ✓ Falta de peças;
- ✓ Violação da embalagem.

Em caso de ocorrência de alguns desses casos entre em contato com a Prática.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

1.2 Especificações

É indispensável que seja acionada Assistência Técnica para envio de um técnico autorizado e credenciado pela Prática Produtos S.A.

O acionamento deverá ser feito através do telefone 0800 035 5033 / (35) 3449-1200 / (11) 3814-2208.

Antes de qualquer ação, verifique se na Nota Fiscal e na etiqueta de identificação do equipamento, consta a voltagem compatível com o local a ser instalado a Amassadeira.

Modelo	**Consumo (kWh)**	**Peso Bruto (Kg)**	**Peso Líq. (Kg)**	**Medidas Externas**			**Capacidade /Descrição**	**Potência Total (Cv)**	**Velocidade (RPM)**	
				Larg. (mm)	**Prof. (mm)**	**Alt. (mm)**				
AE40	3,37	406	350	620	970	1250	40 kg de massa	1 motor de 4 Cv	1ª 120 – 2ª 140	1ª 10 – 2ª 20
AE80	5,25	498	420	750	1120	1300	80 kg de massa	1 motor de 6,33Cv	1ª 120 – 2ª 240	1ª 15 – 2ª 30

*Dados técnicos sujeitos a alteração sem aviso prévio.

Nº DE SÉRIE

- **Níveis de ruídos**

As avaliações foram realizadas levando em conta o disposto no anexo 01 da NR 15. Os pontos das tomadas consideram sempre a posição do operador perante o equipamento. O decibelimetro fora montado em um tripé, simulando a altura média de um operador.

Equipamento	**AE-40**	**AE-80**
Velocidades de trabalho	2 (duas)	
RESULTADO DA AVALIAÇÃO		
Velocidade 1	54,3 a 54,9 dB (A)	56,8 a 57,9 dB (A)
Velocidade 2	56,7 a 56,9 dB (A)	60,7 a 61 dB (A)

- **Níveis de vibração**

As avaliações foram realizadas considerando o disposto na NBR 10082/2011.
Pontos de medida: As medidas foram tomadas nas partes expostas da máquina, em pontos de fácil acesso e de superfície plana. Os resultados obtidos não incluem qualquer ressonância localizada. Foram utilizadas exclusivamente direções Verticais e Horizontais do transdutor, tomando-se tão somente dois pontos de medida distintos por equipamento avaliado. As medições foram realizadas após a máquina atingir sua condição normal de operação.

Equipamento	**AE-40**	**AE-80**
Velocidades de trabalho	2 (duas)	
RESULTADO DA AVALIAÇÃO		
Velocidade 1	H = 0,304 mm/s RMS ZONA A/B	H = 0,901 mm/s ZONA A/B
	V = 0,256 mm/s RMS ZONA A/B	V = 0,315 mm/s ZONA A/B
Velocidade 2	H = 1,06 mm/s RMS ZONA A/B	H = 1,07 mm/s ZONA A/B
	V = 0,531 mm/s RMS ZONA A/B	V = 0,603 mm/s ZONA A/B

2. Visão Geral

Equipamento desenvolvido para operar com massas de pão e similares.Para operar com segurança o equipamento é preciso receber treinamento e observar todas as informações contidas neste manual. Mantendo-o sempre a mão.

Amassadeira Espiral AE40 / AE80

1. Painel de Operações
2. Chave Geral
3. Botão de Emergência
4. Grade de Segurança
5. Bacia/ Tacho
6. Pés para Apoio/Nivelamento
7. Rodízio para Facilitar a Movimentação

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

3. INSTALAÇÃO

O equipamento tem que ser instalado na horizontal em pavimento plano.

Conectar o equipamento em uma corrente elétrica adequada indicada na etiqueta de identificação: 220V ou 380V trifásico.

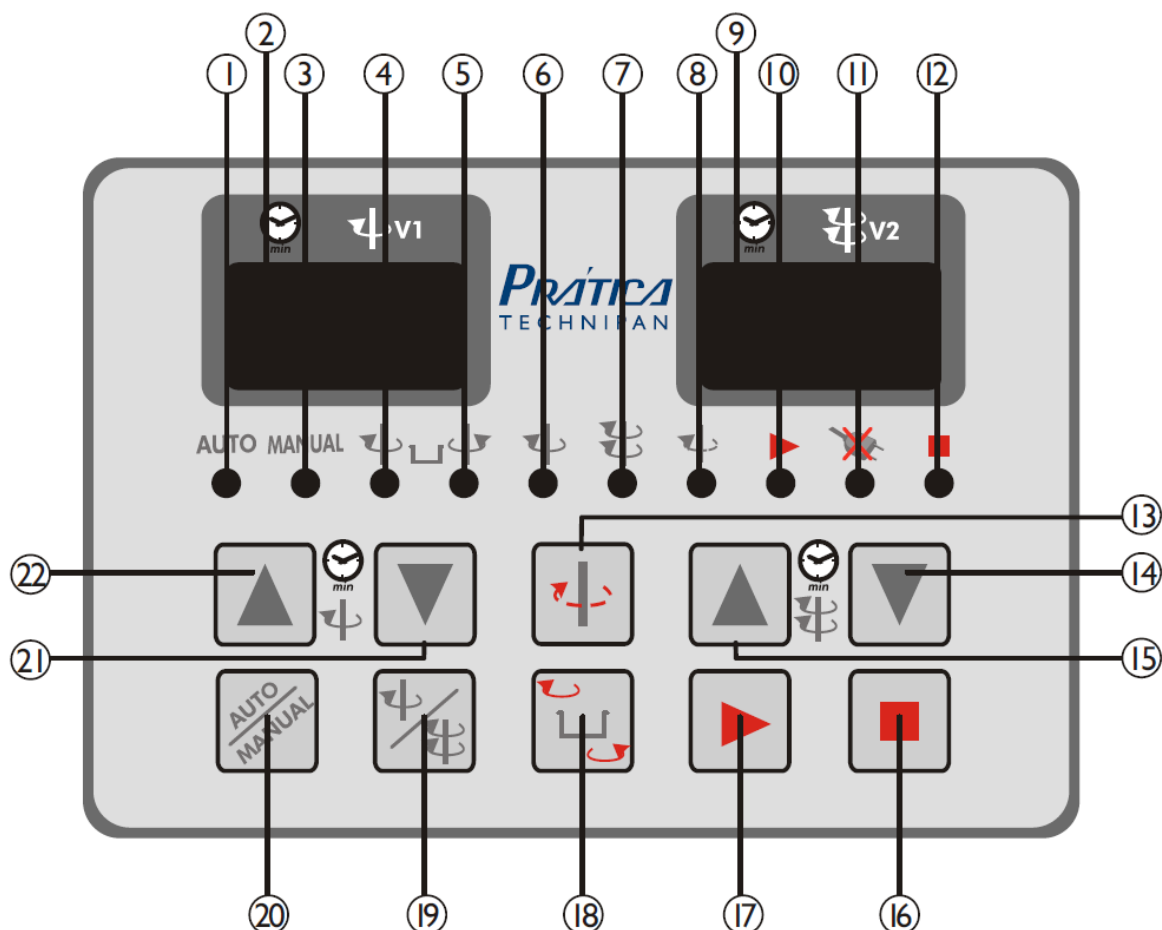
Após conectar à corrente elétrica, observar o sentido da rotação do batedor e da bacia da amassadeira, (vide seta indicativa). No caso do sentido de rotação estar invertido, trocar a conexão de apenas uma polaridade na rede de entrada, e voltar a testar.

OBS: *O esquema elétrico acompanha este manual.*

1. Conector blindado (Steck) 16A (acompanha a máquina);
2. Tomada blindada (Steck) 16A, (não acompanha a máquina).

- Um ponto de terra equipotencial é fornecido na carcaça da máquina para ligação independente a terra.

- ✓ Use apenas o cabo elétrico que acompanha a máquina;
- ✓ Não utilize cabos de extensão ou adaptadores com vários outros aparelhos ligados a eles. Isso poderá causar incêndio ou sobre carga;
- ✓ Ao desarmar o disjuntor, sempre desligue a chave geral da máquina;
- ✓ Não permita que o cabo elétrico seja cortado, danificado, modificado, dobrado a força ou enrolado de forma apertada;
- ✓ Não exponha o cabo ao calor; Risco de Incêndio;
- ✓ Desconecte o cabo elétrico, caso não pretenda utilizar a máquina por um longo período;
- ✓ A manutenção ou troca do cabo de alimentação deverá ser feita por um técnico autorizado.

4. Painel de Controle

① **Led indicativo opção Automático:** Quando aceso indica que o equipamento está operando com os tempos programados na 1ª e 2ª velocidades.

② **Indicador de tempo na velocidade I:** Mostra o tempo restante para o término de programação nessa velocidade de funcionamento.

③ **Led indicativo opção Manual:** Quando acesso indica que o equipamento está operando no modo manual e a mudança da 1ª para 2ª velocidade é feita com intervenção do operador.

④ **Led Bacia na rotação horária:** Indica que a bacia está girando no sentido horário.

⑤ **Led Bacia na rotação anti-horária:** Indica que o giro da bacia é no sentido anti-horário.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

Essafunção é recomendada para operadores com menos de 10 kg de farinha.

6 **Led 1ª Velocidade:** Equipamento operando na velocidade 01.

7 **Led 2ª Velocidade:** Equipamento operando na velocidade 02.

8 **Led de acionamento do botão pulsador:** Quando aceso indica somente rotação da bacia sem movimentação do espiral. É recomendável para ações de limpeza da Bacia.

9 **Indicador de tempo na velocidade l:** Mostra o tempo restante para o término de programação nessa velocidade de funcionamento.

10 **Led indicativo de Máquina ligada:** Indica que o equipamento está em operação.

11 **Led indicativo de problema nas ligações elétricas:** Quando aceso indica irregularidades nas instalações elétricas.

12 **Led indicativo de parada:** Indica que a máquina está parada por motivo de operação ou de acionamento de algum dispositivo de segurança. ***O Botão Rearme deverá ser pressionado para reativar o equipamento.***

13 **Botão Pulsar:** Faz com que a bacia execute um movimento de rotação sem que o batedor funcione.

14 **Tecla configuração de tempo na velocidade 2:** Permite diminuir o tempo desejado.

15 **Tecla configuração de tempo na velocidade 2:** Permite aumentar o tempo desejado.

16 **Tecla Stop**: Quando pressionado interrompe qualquer procedimento.

17 **Tecla Início:** Inicia qualquer procedimento.

18 **Tecla sentido de giro da Bacia:** Seleciona qual o sentido (horário ou anti-horário) que a bacia pode girar. Só funciona no modo manual e para inverter a rotação deverá ser pressionada duas vezes.

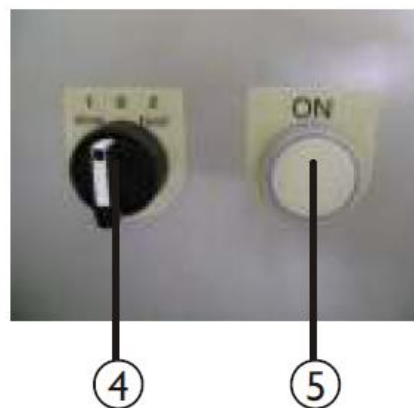
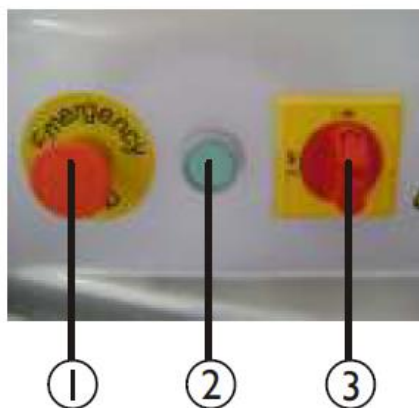
19 **Tecla de seleção de velocidade:** Escolhe manualmente qual velocidade será utilizada no processo. Os led's indicativos de velocidade mostram qual a velocidade atual. Essa opção funciona somente no modo manual.

20 **Tecla de seleção Automática/Manual:** Permite optar pela operação manual ou automática (com mudanças entre as velocidades de forma automática e tempos definidos para as duas velocidades).

21 **Tecla de configuração de tempo na velocidade I:** Permite diminuir o tempo desejado.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

(22) **Tecla configuração de tempo na velocidade I:** Permite aumentar o tempo desejado.

4.1 Dispositivos de Segurança e de Operação Manual

(1) **Botão parada de Emergência:** Quando acionado interrompe a operação do equipamento. Para liberar o equipamento após usar esse recurso, gire o botão no sentido da seta estampada em sua face e acione o botão de rearme.

(2) **Botão de rearme:** Quando acionado algum dispositivo de segurança o equipamento fica parado e só retorna o funcionamento quando o botão de rearme é pressionado. Se aceso o Led indicativo de parada o botão de rearme precisa der acionado.

(3) **Chave Geral:** Liga/Desliga o fornecimento de energia elétrica do equipamento. Possui dispositivo que aceita proteção com cadeado.

(4) **Seletor de Velocidades**: Permite escolher a velocidade de trabalho no modo manual.

(5) **Botão Liga:** Desliga o painel eletrônico de comando e coloca o equipamento em funcionamento manual.

4.1.1 Dispositivos de segurança

O equipamento possui botões de emergência com duplo canal, relé de segurança, fins de curso ruptura positiva, grades e ou carenagens móveis monitoradas para garantir a segurança e impedir o acesso a partes móveis.

Os usuários devem ler o manual atentamente, e somente pessoas treinadas podem operar

o equipamento. Não devem ser usadas roupas que possuam tiras ou mangas soltas ou mesmo outros tipos de tecidos ou outros que sejam soltos e possam vir a se prender em partes móveis. Acessórios e adornos não devem ser usados durante a operação do equipamento, pois podem se prender em partes do equipamento ou mesmo cair na massa.

1. **Chave seccionadora –** Faz alimentação geral do equipamento. Em caso de manutenção deve ser trancada para garantir a segurança do técnico e do operador. Caso o equipamento não esteja sendo usado permite trancar o equipamento desligado impedindo o uso por pessoas não autorizadas.

2. **Relé de segurança –** Componente de segurança que monitora Botões de emergência e Microrruptores. Em caso de abertura do microrruptor ou aperto do botão de emergência, desliga o comando e somente permite que se opere o equipamento novamente se as condições de segurança forem reestabelecidas. Relé de acordo com a norma ABNT NBR 13759.

3. **Fim de curso Ruptura positiva –** Impede o acesso a partes móveis através do monitoramento de portas e grades trabalha em conjunto com o relé de segurança.

4. **Botão de emergência –** Trabalha em conjunto com o relé de segurança parando o equipamento em caso de emergência.

5. **Botão rearme –**Rearma o relé de segurança – somente funciona quando a situação normal de segurança e operação esta estabelecida. Botões de emergência em posição normal, grades e portas em posição normal. Conjugado com o botão de emergência, conforme ABNT NBR NM ISO 14153 e Configuração eletrônica adequada (atende IEC 65108).

6. **Comando Liga e desliga –** permite operar o equipamento- somente opera se as condições de segurança estiverem normais (grades e portas fechadas, botões de emergência em posição normal).

7. **Grade de proteção –** Impede a exposição do operador ao risco, protegendo de partes móveis, não pode ser retirada ou adulterada, é monitorada por fim de curso ruptura positiva.

A alteração, modificação ou supressão das proteções e dispositivos de segurança podem causar acidentes graves. Nunca retire ou altere dispositivos, proteções e ou outras partes do equipamento.

4.2 Programação de Velocidades da Amassadeira

No modo Automático um ponto luminoso pisca no indicador da 1ª Velocidade ou na 2ª Velocidade, identificando qual está ativa.

Os tempos são expressos de maneira decrescente. Ao término de execução da 1ª Velocidade inicia-se a execução da 2ª Velocidade em seguida o equipamento pára.

Em condições normais a bacia deve girar no sentido indicado pelas setas na bacia e na frente da máquina.

Para ativar essa função faça o seguinte:

1. Ligue o equipamento acionado à chave geral.

2. Levante a grade de segurança.

3. Coloque os ingredientes na bacia, feche a grade de segurança.

4. Certifique-se que o botão parada de emergência esteja destravado. Caso esteja travado, destrave-o e pressione o botão de rearme.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

5.Coloque a máquina em operação no modo automático pressionando o seletor automático/manual. O Led indicativo da opção automática deve estar aceso.

6.Determine o tempo de mistura desejado para velocidade l e para a velocidade 2 utilizando as respectivas teclas de configurações de velocidade.

7.Para iniciar a operação pressione a tecla início.

8.Para interromper a operação pressione a tecla Stop.

Observações:

. Caso a grade de segurança for levantada, após abaixá-la, pressione o botão de rearme.

. Para misturar uma pequena quantidade de massa trabalhe com a rotação da bacia no sentido horário pressionado duas vezes a tecla sentido de giro da Bacia. Os led's de indicação Bacia na rotação horária e bacia na rotação anti-horária indicam qual sentido à máquina está operando.

. Para operar o equipamento no modo manual pressione a tecla de seleção automático/manual e certifique-se de que o Led indicativo de modo manual esteja aceso. Selecione a velocidade e configure o tempo desejado. Pressione a tecla início para começar a operação.

A utilização do equipamento para fins diferentes dos indicados neste manual podem causar:

- *Danos ao equipamento.*
- *Perda de garantia.*
- *Acidentes.*
- *Ou mesmo danos a terceiros.*

INSTRUÇÃO CASO SEJA ACIONADO ITENS DE SEGURANÇA

Durante o funcionamento, caso seja acionado algum item de segurança como uma das grades de proteção ou botão de emergência, a máquina irá parar. Para reiniciar, abaixe a tampa de proteção na posição normal de trabalho, destrave o equipamento girando o botão de emergência no sentido indicado na seta impressa no mesmo, acionar o rearme e em seguida ligar.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

5. Manutenção e Higienização

- ✓ Limpe diariamente as superfícies do equipamento utilizando pano úmido;

- ✓ Mantenha a bacia, batedor e o eixo central sempre limpos;

- ✓ Para limpeza do piso: solte os pés para apoio/nivelamento de forma que a amassadeira fique sobre os 3 rodízios, permitindo assim sua movimentação. Após a limpeza trave novamente os pés para apoio.

<u>ATENÇÃO!</u>

NUNCA JOGUE ÁGUA OU LÍQUIDO NAS ESTRUTURAS DAS AMASSADEIRAS, POIS ESSA AÇÃO PODERÁ DANIFICAR OS COMPONETES ELETRÔNICOS E OCASIONAR UM DESGASTE ACELERADO DO ÍTENS MECÂNICOS ALÉM DE ACARRETAR EM PERDA DE GARANTIA.

6. Soluções de Problemas

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

6.1Dicas para o Operador

PROBLEMA	SOLUÇÃO
Máquina não liga	Verifique se o disjuntor está armado; Verifique a rede elétrica; Verifique se o botão de emergência não está acionado;
Disjuntor de proteção desarmado	Disjuntor/rede mal dimensionada.
Máquina não dá nenhum sinal	Queda de fase; Disjuntor desligado.

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

7. ANEXOS

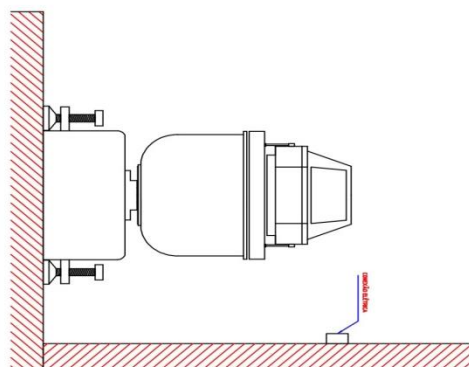
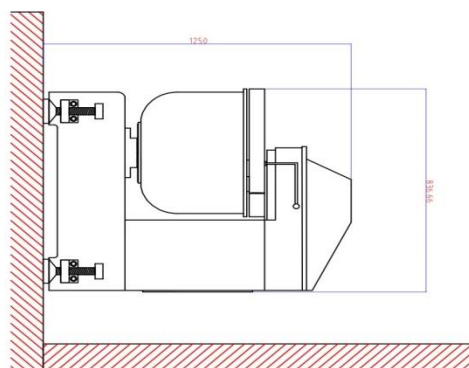
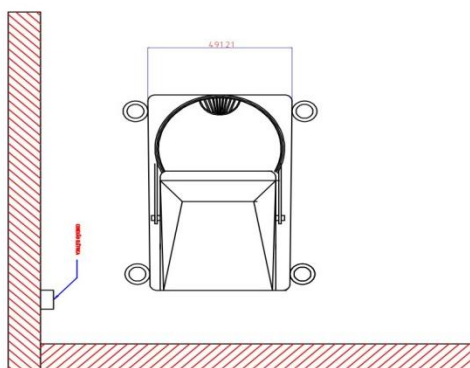



DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO AE40

AMASSADEIRA AETP40			
- AMASSADEIRA AETP40 - CAPACIDADE DE MASSA TOTAL DE 40kG - PESO350Kg - ROTAÇÃO EM PRIMEIRA E SEGUNDA VELOCIDADE 120/240			
POTÊNCIA	3.37kW	CABO 220V / 380V	4X1,5 / 5X1,5
CORRENTE 220V/380V	12A/7A	DISJUNTOR 220V/380V	16A/10A

INSTRUÇÕES GERAIS:

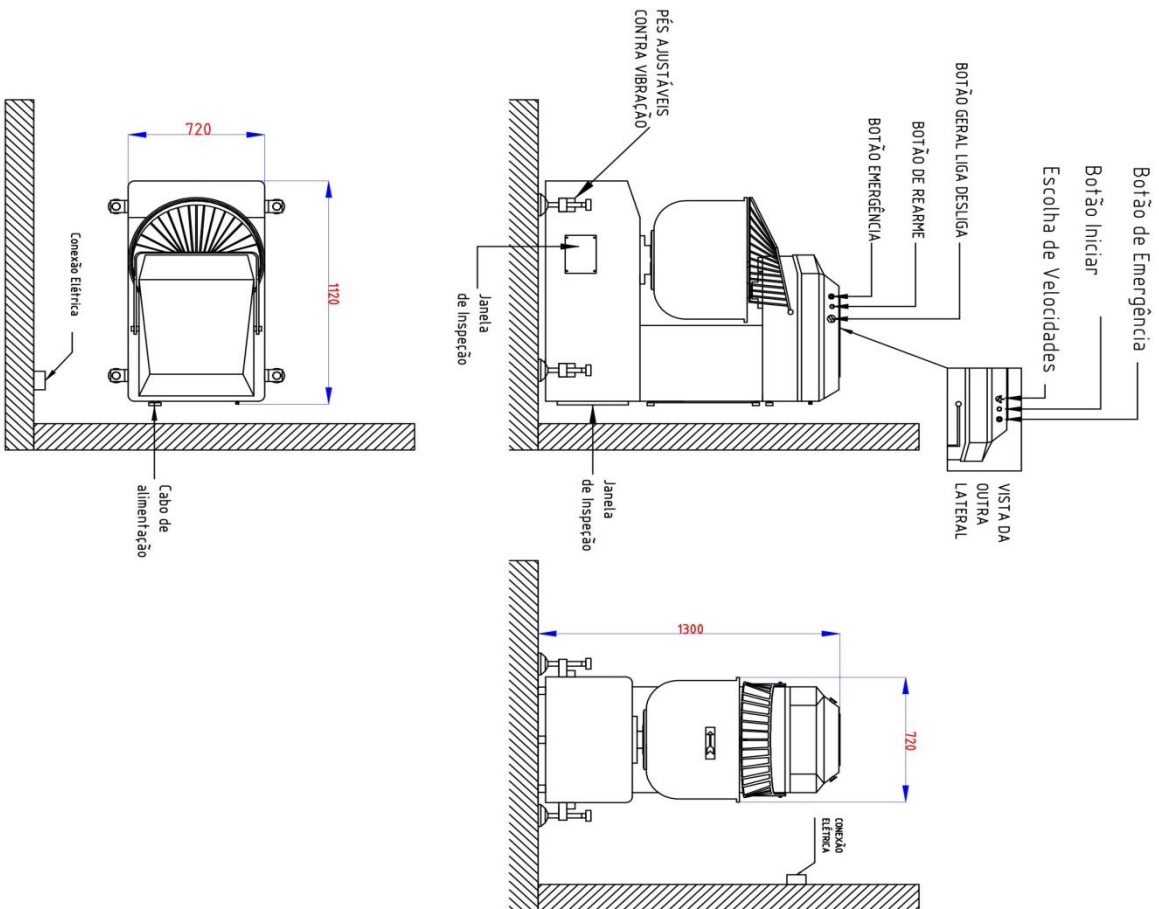
1 - A amassadeira deve ser instalada em local plano.

2 - Verifique sempre se a fonte de alimentação , esta deve ser a mesma para a qual o equipamento foi dimensionado , estes dados se encontram facilmente na placa de identificação do equipamento.

3 - É necessário que se possua um disjuntor exclusivo para o equipamento, dentro do dimensionamento correto,indicado neste diagrama.

4 - O aterramento do equipamento é obrigatório , sendo quaisquer danos causados ao equipamento e ou mesmo a terceiros provenientes do não aterraento ,responsabilidade do cliente pelo não cumprimento da norma.

5 - O tacho deve rodar em sentido das setas , se não uma das fazer de alimentação deve ser invertida

DIAGRAMA DE INSTALAÇÃO AE80

AMASSADEIRA AE80			
- CAPACIDADE DE MASSA TOTAL DE 80kG - PESO DA AMASSADEIRA 420Kg			
POTÊNCIA	5.25kW	CABO (220V/380V)	4x4 / 5x4
CORRENTE 220V/380V	18A / 12A	DISJUNTOR 220V/380V	25A / 20A

INSTRUÇÕES GERAIS:

1 - A amassadeira deve ser instalada em local plano.

2 - Verifique a fonte de alimentação , esta deve ser a mesma para a qual o equipamento foi dimensionado , estes dados se encontram facilmente na placa de identificação do equipamento (geralemnte em sua lateral).

3 - É necessário que se possua um disjuntor exclusivo para o equipamento, dentro do dimensionamento correto,indicado neste diagrama.

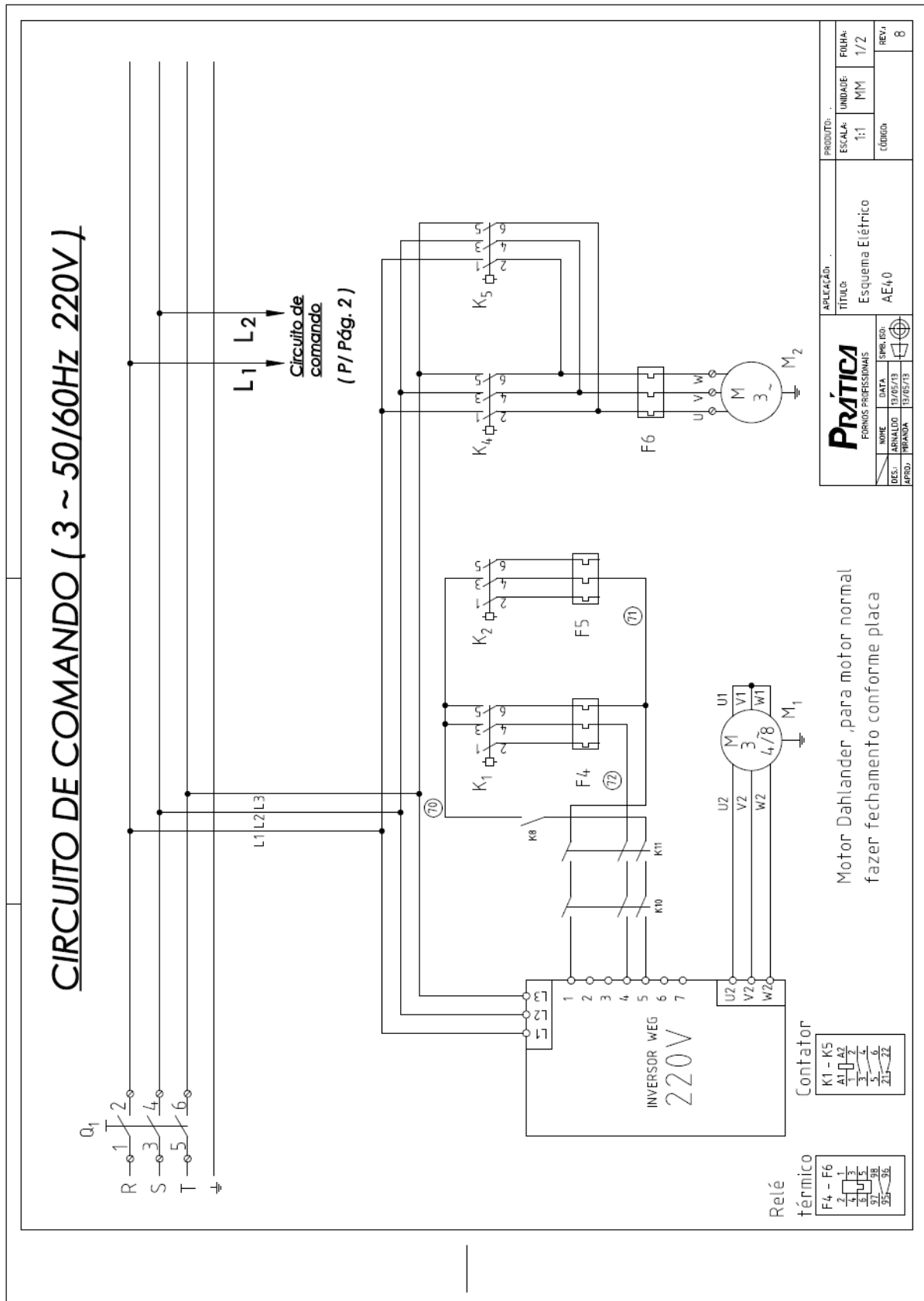
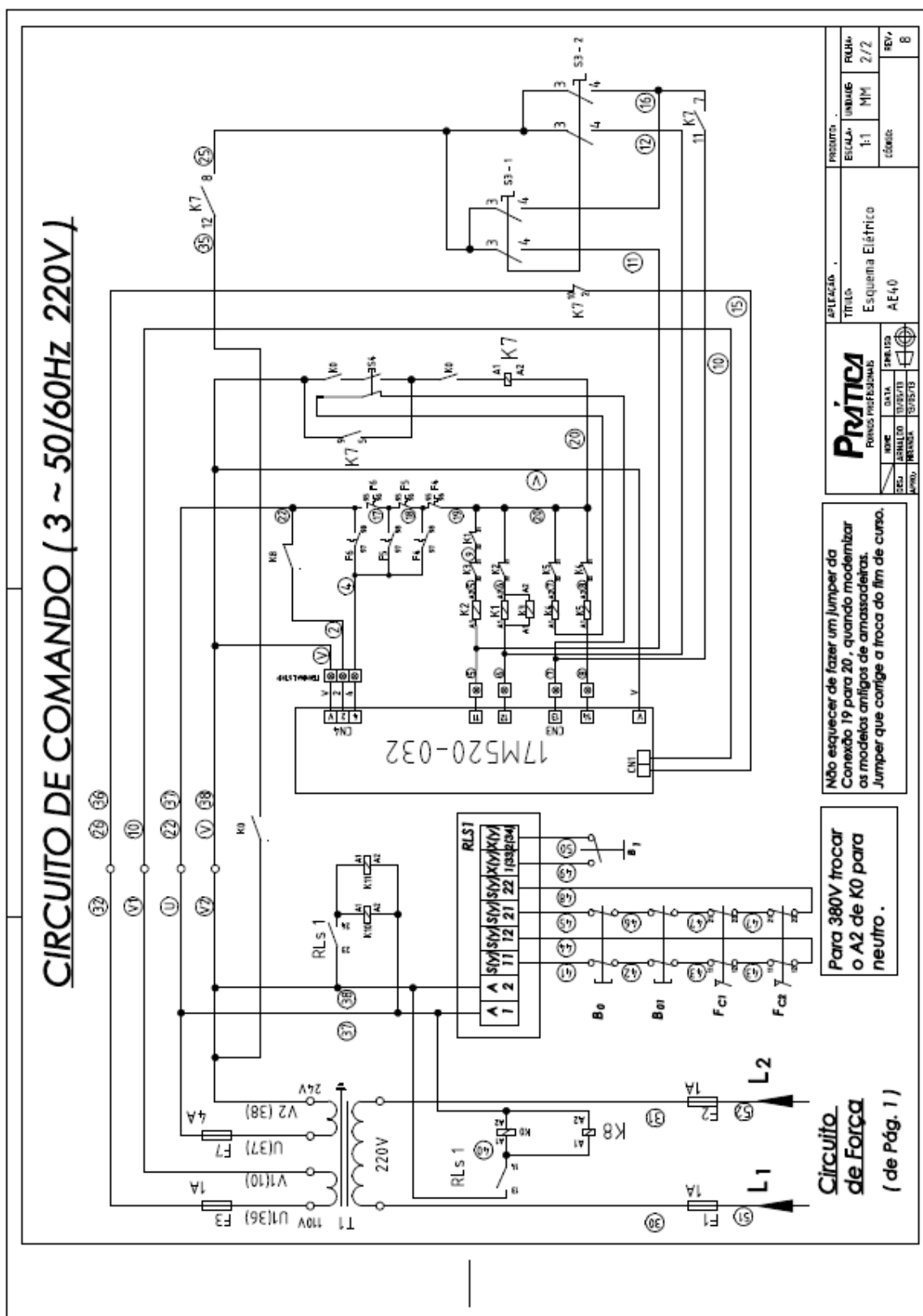
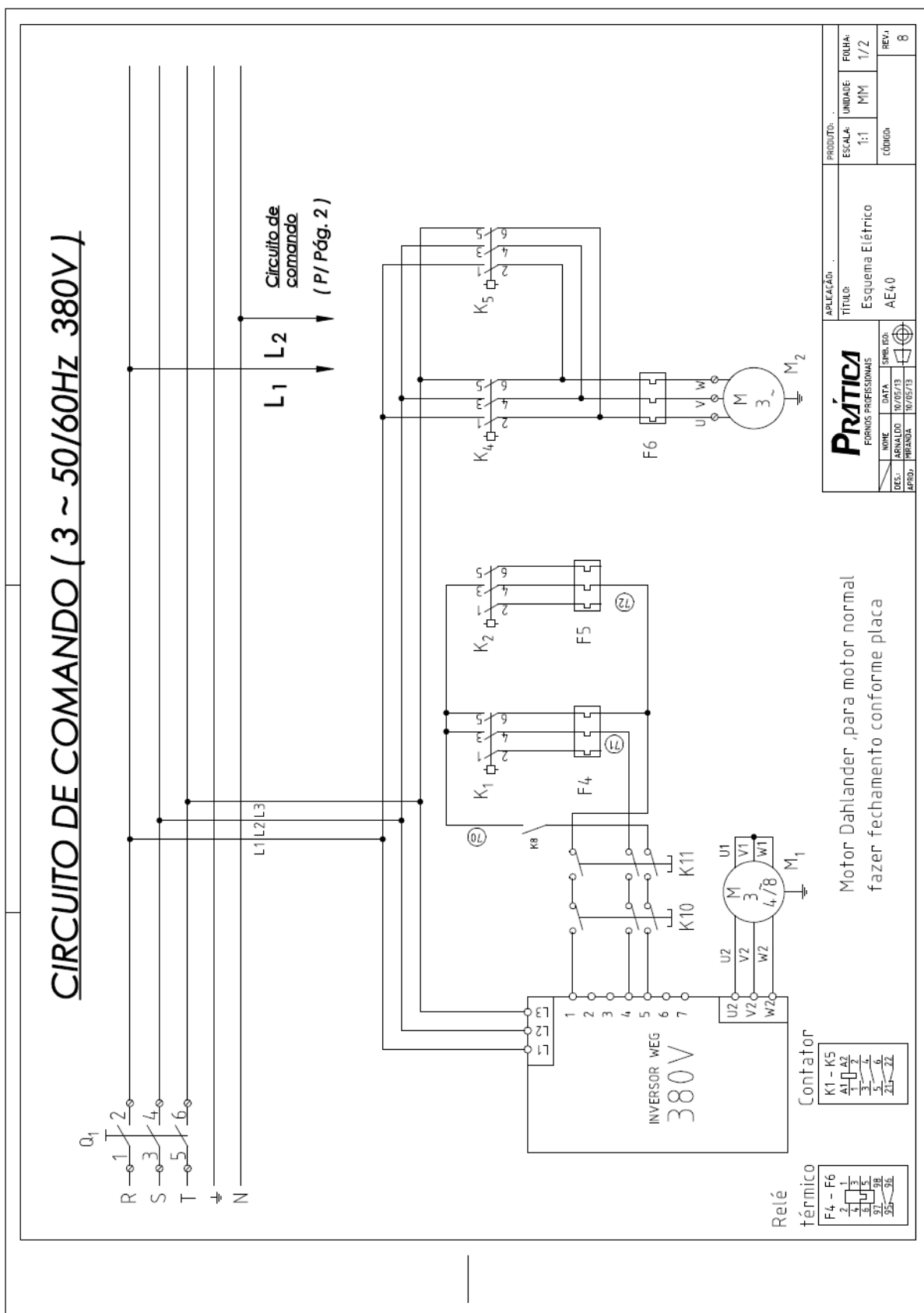
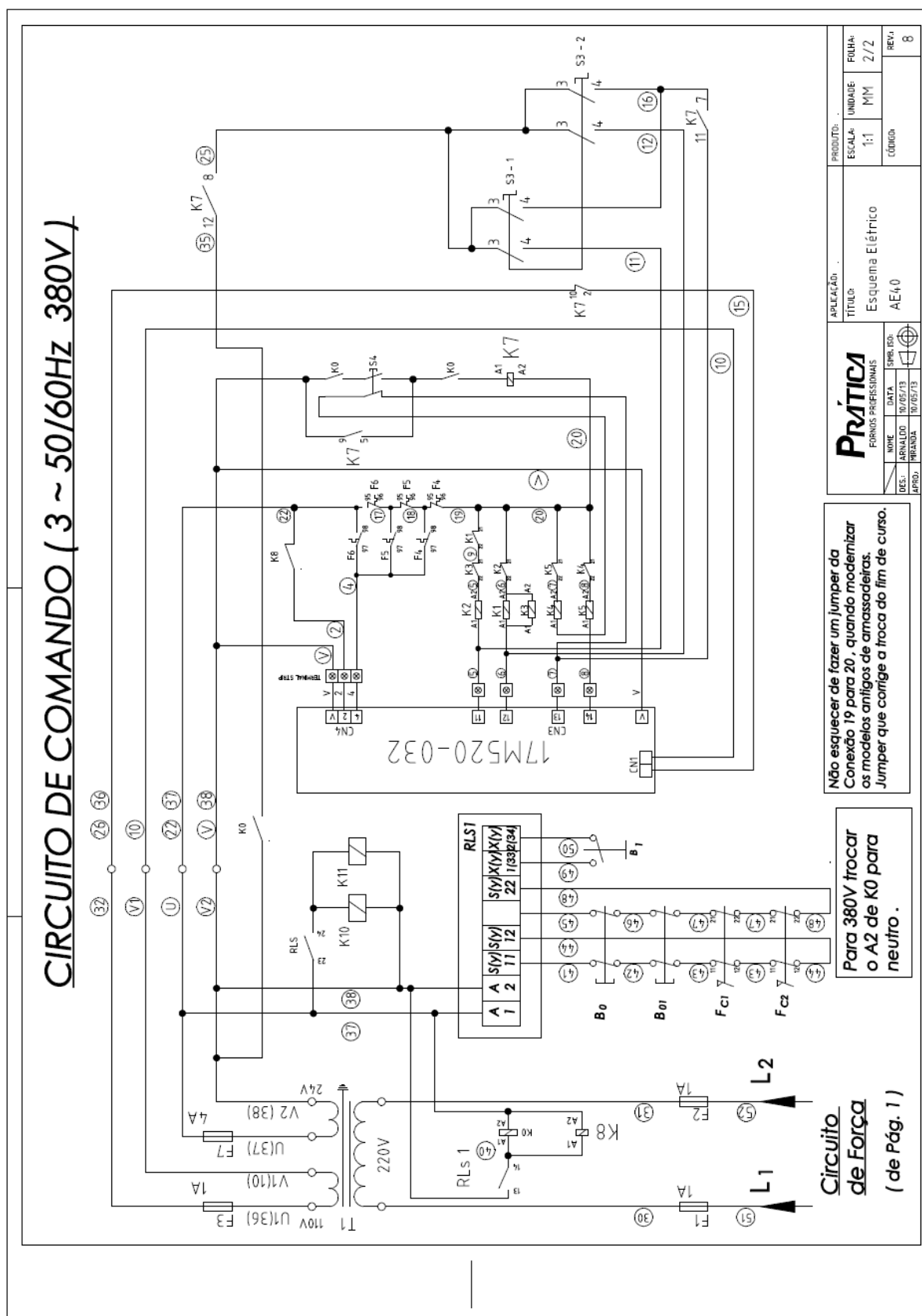
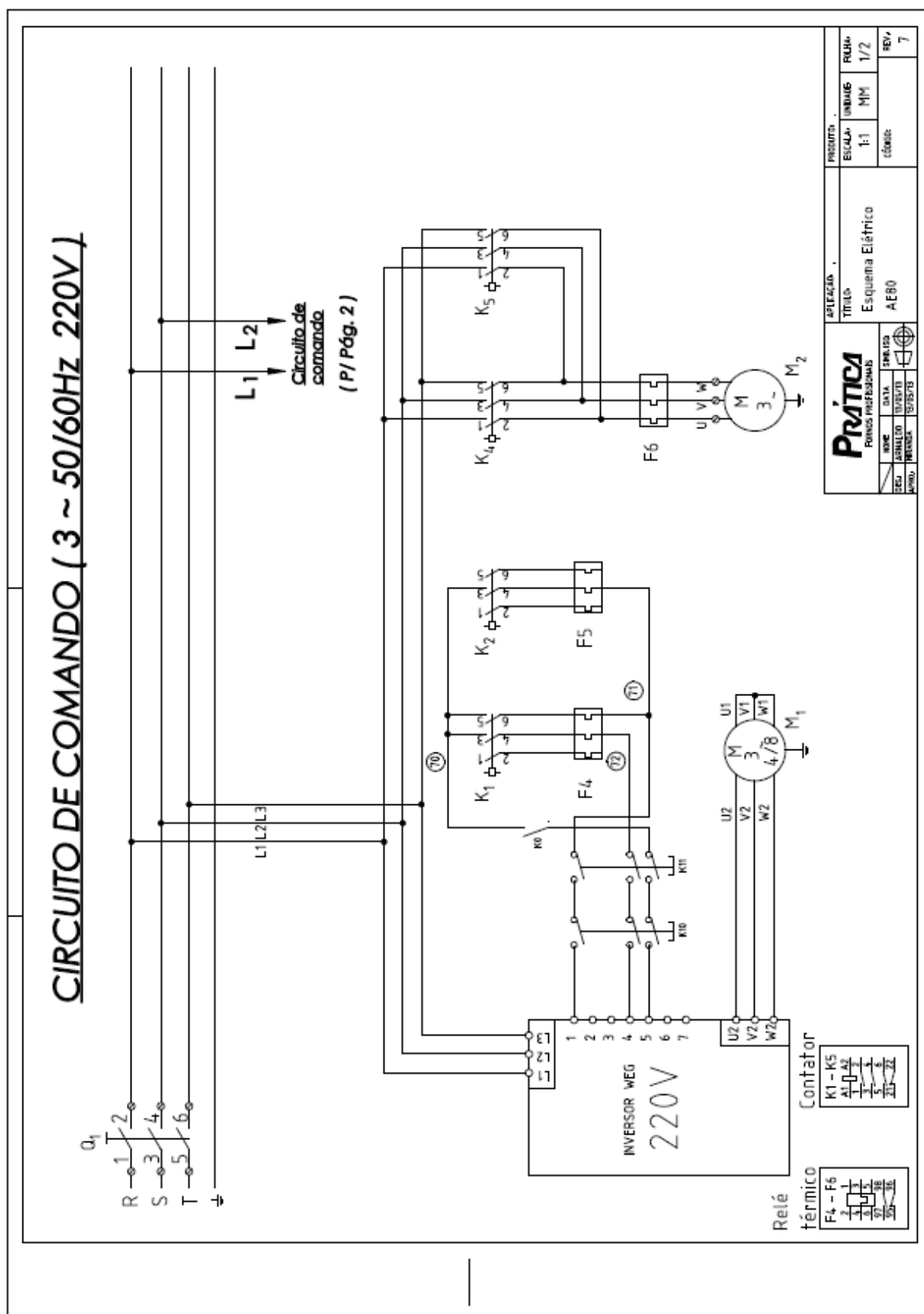
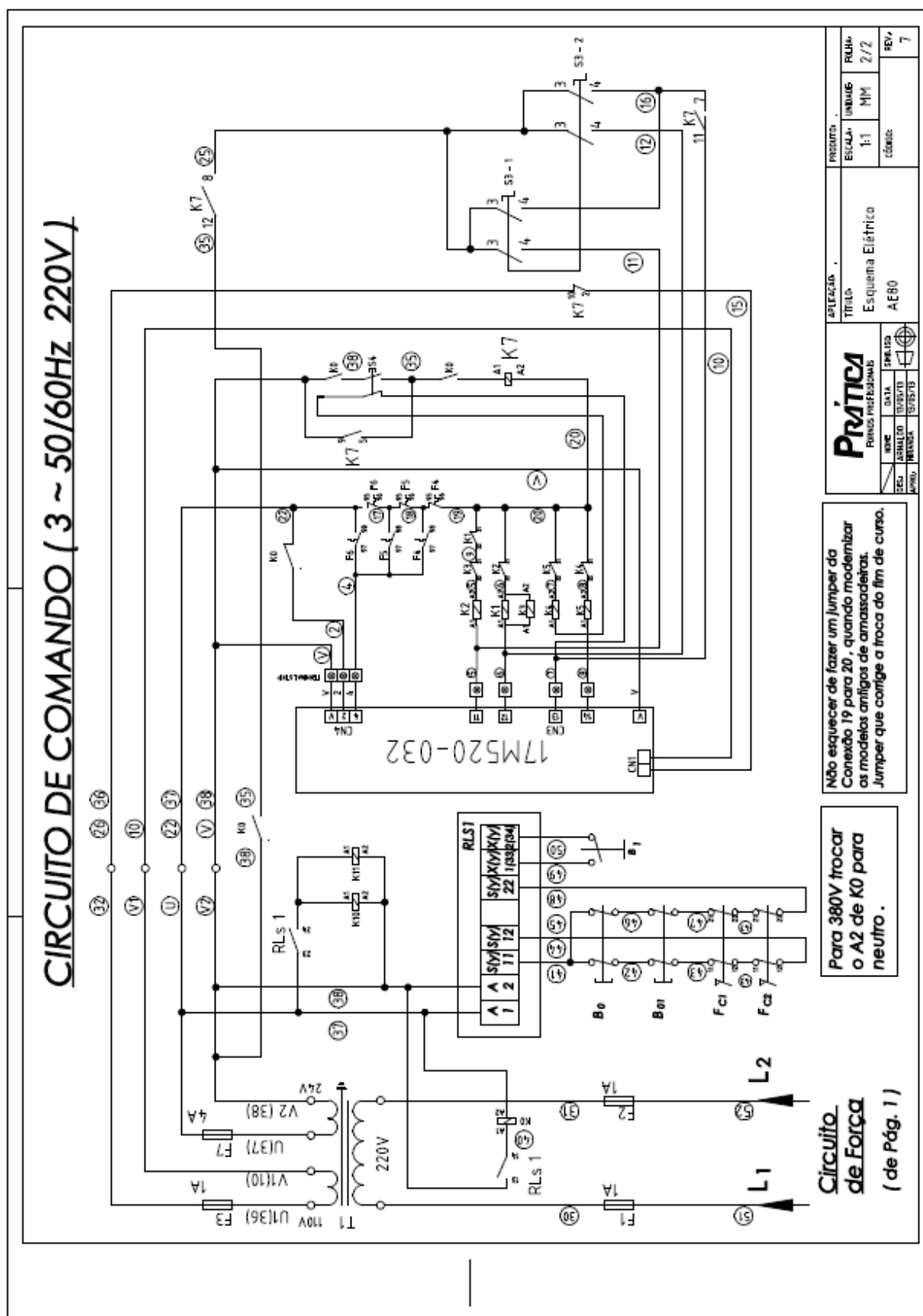
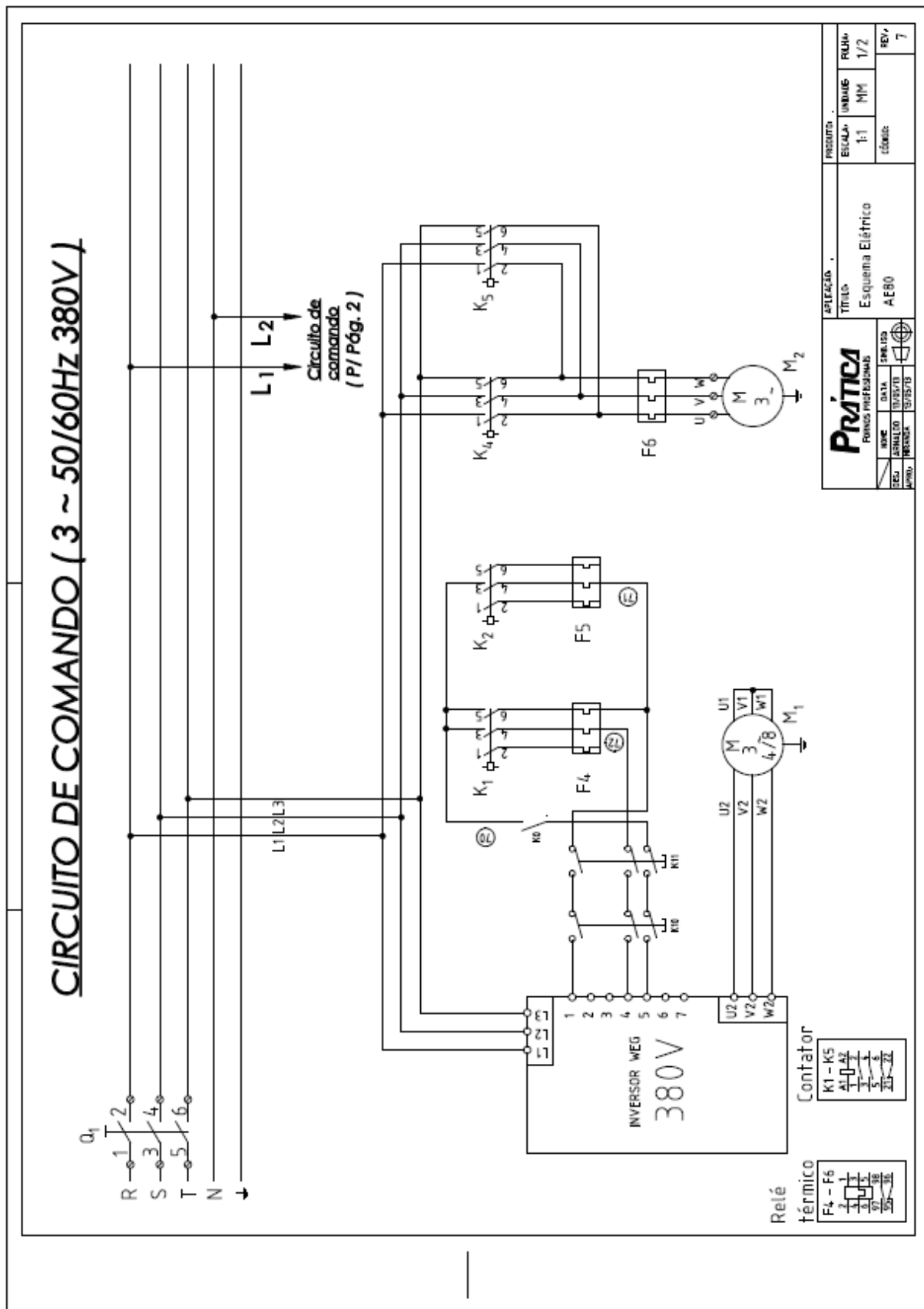
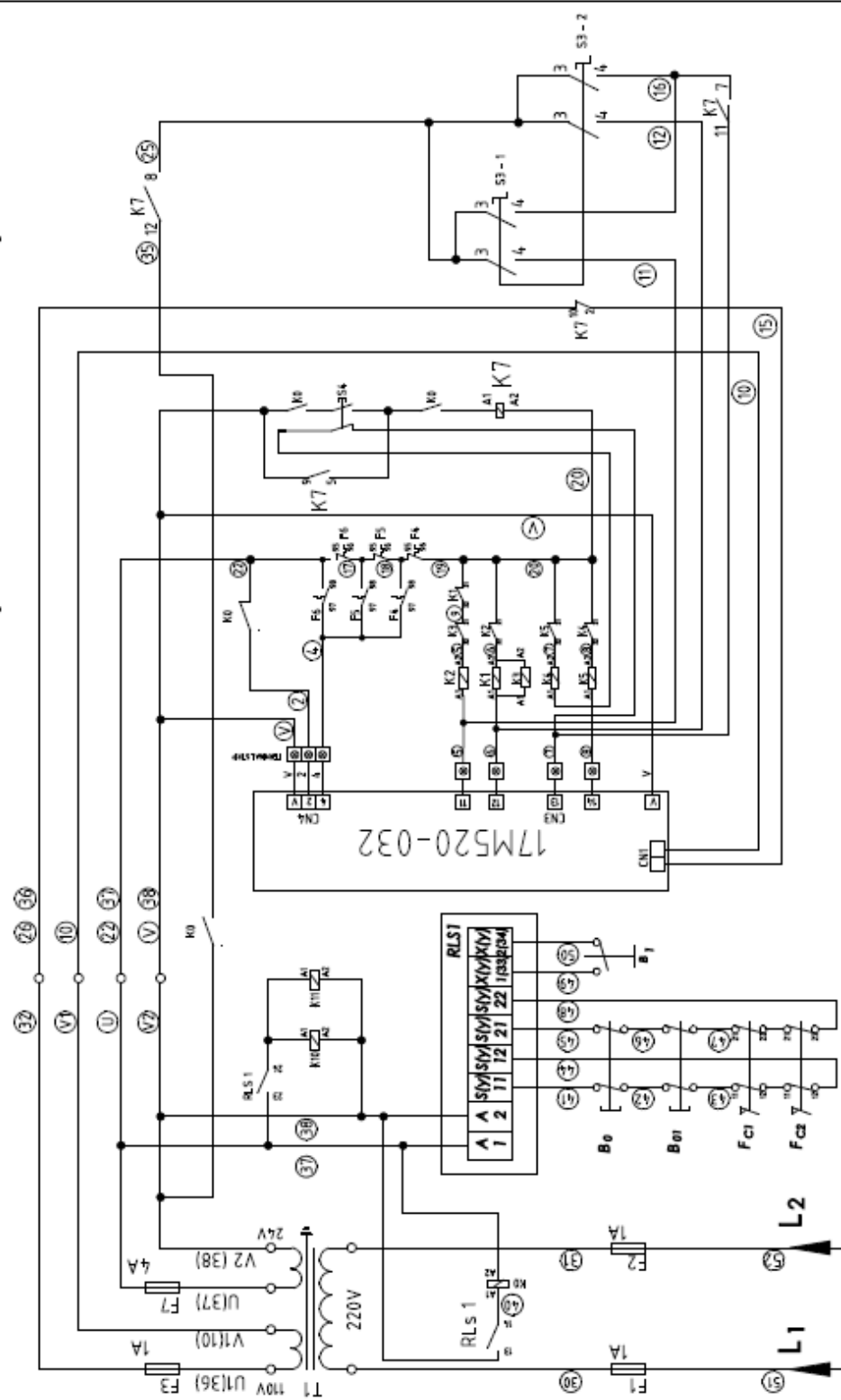
4 - O aterramento do equipamento é obrigatório , sendo quaisquer danos causados ao equipamento e ou mesmo a terceiros provenientes do não aterramento ,responsabilidade do cliente pelo não cumprimento da norma.

5 - O tacho deve rodar em sentido das setas , se não uma das fazer de alimentação deve ser invertida (com excessão ao comando de reversão do tacho)

obs.: O ponto predial de alimentação é responsabilidade do cliente , este ponto deve estar pronto no momento da instalação.Se não estiver,a segunda visita do técnico para a mesma instalação será cobrada do cliente.

Para solicitar instalação ou assistência ,tenha em mãos :
- O número de série do equipamento (encontrado na etiqueta de dados no equipamento)
- Modelo e data de fabricação;

Entre em contato através do telefone : 0800 035 50 33

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208

CIRCUITO DE COMANDO (3 ~ 50/60Hz 380V)

Não esquecer de fazer um jumper da Conexão 19 para 20, quando modernizar os modelos antigos de amassadeiras. Jumper que corrige a troca do fim de curso.

Para 380V trocar o A2 de K0 para neutro.

Circuito de Força (de Pág. 1)

PRODUTO:			
APLICAÇÃO:	ESCALA: 1:1	UNIDADE: MM	FOLHA: 2/2
TÍTULO: Esquema Elétrico	CÓDIGO:		REV.: 8
AE40			

	NOME	DATA
DES.:	ARNALDO	10/05/13
APRO.:	MIRANDA	10/05/13

PRÁTICA FORNOS PROFISSIONAIS

AE80 220V TRIFÁSICO

Termo de Garantia

a) Prazo, comprovação e condições de garantia:

- Os produtos da Prática têm garantia de um (1) ano, a partir da emissão da nota fiscal.
- Esta garantia é dada exclusivamente contra eventuais defeitos decorrentes de projeto, fabricação, montagem ou peças.
- Para comprovação do prazo, o cliente deverá apresentar a primeira via da nota fiscal de compra. Na falta desta, o prazo será contado a partir da data de fabricação constante na etiqueta de identificação do equipamento.
- Em cidades onde a Prática não disponha de assistente autorizado, será cobrado do cliente o deslocamento, hospedagem e alimentação do técnico.
- A garantia não cobre materiais que sofrem desgaste natural como correias e feltros.

b) Exclusão da garantia:

A garantia não abrangerá, sendo, pois, ônus do cliente:

- Danos sofridos pelo produto em conseqüência de acidente, maus tratos, manuseio ou uso incorreto e/ou inadequado;
- Peças de desgaste natural: gaxeta do motor, guarnição da porta;
- Motor queimado por motivo de falta de fase na rede de energia elétrica;
- Danos decorrentes de instalação em desacordo com o estabelecido no manual de instruções.
- **Equipamentos que tenham sido instalado por um técnico não autorizado Prática, perdem totalmente a garantia, exceto em casos em que haja autorização por e-mail ou por escrito, autorizando o técnico executar o serviço.**

c) Recomendações

- Leia cuidadosamente o manual de instrução de operação do equipamento;
- Conserve esse manual em um local de fácil acesso.
- Certifique-se de que as instalações elétricas sejam feitas por pessoal capacitado;
- Nesse manual constam alguns inconvenientes que podem ser resolvidos sem a interferência de um técnico. Consulteo manual antes de acionar o serviço.

Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os serviços prestados pela s assistências autorizadas, telefone grátis, durante horário comercial, ao nosso serviço de atendimento ao consumidor:

PRÁTICA PRODUTOS S.A. www.praticafornos.com.br www.technipan.com.br
Matriz: Rodovia BR 459, km 101 - 37.550-000 - Pouso Alegre /MG - Brasil Tel.: +55 (35) 3449-1200 - Fax: +55 (35) 3449-1224
Filial: Rua Dr. Virgílio de Carvalho Pinto, 551 - Pinheiros - CEP: 05.415-000 - São Paulo /SP - Brasil Tel./Fax: +55 (11) 3814-2208